

Внедрение инновационных технологий требует высоких расходов по их реализации. Поэтому только малая доля субъектов общественного питания готова позволить себе внедрение таких инновационных технологий и обладает для этого достаточными финансовыми возможностями.

### **Источники**

1. Маркетинг: тренды ресторанного бизнеса–2018 [Электронный ресурс] // Блог Poster. — Режим доступа: <https://joinposter.com/post/restaurant-business-trends-2019>. — Дата доступа: 28.11.2018.

2. Инновации в ресторанном бизнесе [Электронный ресурс] // «Все о туризме» — туристическая библиотека. — Режим доступа: [http://tourlib.net/statti\\_tourism/innovacii-restoran.htm](http://tourlib.net/statti_tourism/innovacii-restoran.htm). — Дата доступа: 28.11.2018.

3. Инновации в ресторанном бизнесе [Электронный ресурс] // Таврический научный обозреватель. — Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/innovatsii-v-restorannom-biznese-1>. — Дата доступа: 28.11.2018.

**К.В. Желюбчик, Ю.Д. Довгаль**  
БГЭУ (Минск)

*Научный руководитель — О.П. Ефимова-Стадник,*  
*канд. экон. наук, доцент*

## **МИРОВЫЕ ТЕНДЕНЦИИ И ВНЕДРЕНИЕ ИННОВАЦИЙ В РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС**

В современном и постоянно меняющемся мире изобретение чего-либо нового уже становится обыденностью, и далеко не все инновации внедряются в нашу жизнь. Можно назвать следующие причины данной тенденции: высокая степень затрат, недостаток высококвалифицированных кадров для работы на новом оборудовании, трудности в использовании со стороны потребителей и др. Однако при успешном внедрении инноваций предприятие может значительно увеличить конкурентоспособность и, соответственно, прибыль.

Многие ученые и экономисты утверждают, что мир сейчас находится на пороге четвертой промышленной революции или, как ее еще называют, «Индустрия 4.0». Она стирает границы между физическими, цифровыми и биологическими сферами. Это достаточно медленный и плавный переход, однако уже сейчас некоторые страны занимают лидирующие строчки по внедрению инноваций (Швейцария, Новая Зеландия, Швеция, Великобритания, Сингапур, США, Финляндия, Дания, Германия, Ирландия).

В эпоху постиндустриального общества преобладающей является сфера услуг. С каждым годом количество организаций, предлагающих различного рода услуги, увеличивается. И, таким образом, воз-

растает конкуренция между ними. Чтобы выиграть в конкурентной борьбе, компаниям необходимо привлечь как можно больше потребителей. Для этого они внедряют новые технологии, различные инновации, которые способствуют улучшению сервиса, а также привлечению новых клиентов.

Интерактивное электронное меню стало каналом связи между ними и позволило администрации быстро редактировать меню и вносить в него новые блюда. Для клиентов посещение ресторана можно сравнить с игрой.

Ввиду того, что большая часть населения часто настолько занята, что сидеть в ресторане и ждать свой заказ — это слишком большая трата времени для них, огромной популярностью пользуются онлайн-заказы.

Изобретение QR-кода — двухмерного штрих-кода — открыло новые неограниченные возможности для online взаимодействия компаний и потребителей. В маленьком ярком квадратном лабиринте QR-кода можно запрограммировать все известные инновации ресторанного бизнеса, а также множество новых возможностей.

Новый формат официантов представляют говорящие роботы. Новое поколение официантов можно встретить в Китае, Японии и Таиланде, где говорящие роботы приветствуют гостей различными жестами, разносят им еду и напитки. Они даже могут танцевать под музыку, развлекавая своих посетителей.

Многие рестораторы, чтобы привлечь посетителей, создают абсолютно новую концепцию ресторана. Так появились ресторан в небе, ресторан под водой, ресторан в пещере, вулкане, которесторан, ресторан в крошечной темноте и др.

Креативным идеям нет границ. Каждый день появляются предприимчивые люди, которые придумывают новые или находят способы освежить старые идеи перспективного бизнеса. И самое главное — они не просто ищут интересные идеи, но и находят способы их реализации.

### Источники

1. Global Innovation Index 2018. Energizing the World with Innovation [Electronic resource] // WIPO. — Mode of access: [www.wipo.int/edocs/pubdocs/en/wipo\\_pub\\_gii\\_2018.pdf](http://www.wipo.int/edocs/pubdocs/en/wipo_pub_gii_2018.pdf). — Date of access: 25.11.2018.
2. Инновации в ресторанном бизнесе [Электронный ресурс] // L&B. — Режим доступа: [www.lifeandbrand.com](http://www.lifeandbrand.com). — Дата доступа: 30.11.2018.